

Durch Gährung gewonnene Säfte.

Preiselbeersaft.

Preiselbeer werden sehr sorgfältig ausgesucht und durch 36 bis 48 Stunden stehen gelassen, nachdem man sie zerdrückt hat. Der Saft wird durch Leinwand geseiht, in Fläschchen gefüllt, welche man noch einige Zeit an der Sonne stehen läßt, dann verkorkt und aufbewahrt.

Heidelbeersaft.

Mit Limonensaft und etwas Zucker werden die Beeren an die Sonne gestellt, dort etwa 10 Tage stehen gelassen, dann geseiht, der gewonnene Saft wird nochmals durch 2 bis 3 Tage an die Sonne gegeben, nochmals durchgeseiht, in Flaschen gefüllt und aufbewahrt.

Berberikensaft.

Man zupft die Beeren von den Stielen, läßt sie durch 24 Stunden an der Sonne stehen, preßt dann den Saft durch Tücher und kocht diesen im Gleichgewichte mit Zucker durch 5 Minuten.

Schwarzer Maulbeersaft.

In ein Säckchen werden die Früchte gegeben, durchgepreßt, dann nochmals durch schütterere Leinwand laufen gelassen und im Gleichgewichte mit Zucker gekocht.

Erdbeersaft.

Man rührt Erdbeeren eine Stunde mit gestoßenem Zucker, und zwar $\frac{1}{2}$ Kilogr. Erdbeeren mit 1 Kilogr. Zucker, passirt sie, füllt den Saft in Fläschchen, jedoch nur halbvoll, verbindet sie fest über die Stöpseln mit doppelter Blase und hebt die Fläschchen im Keller im Sande auf.

Himbeersaft.

Auf 4 Liter Himbeeren nimmt man 1 Liter guten Weinessig, gibt sie in Einsudgläser und läßt sie sechs Tage an der Sonne stehen. Man seiht dann den Saft, gibt das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker daran, welchen man ruhig zerfließen läßt und füllt den Saft in Flaschen, die man gut verkorkt an trockenem kühlen Ort aufbewahrt.

Gekochte Fruchtsäfte.

In alle Fruchtsäfte mische man vor dem Filtriren etwas heiß bereitete, dann erkaltete Salicylsäurelösung. Das heißt 10 Gramm Salicylsäure werden in 1 Liter Wasser unter beständigem Umrühren gekocht, nun wird der Topf bei Seite gestellt, daß die unaufgelösten Krystalle zu Boden sinken und dann gießt man ruhig das Wasser ab.

Himbeerfaft.

Zu 4 Liter Himbeeren gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Weineffig, durch sechs Tage läßt man den Saft in Gläsern an der Sonne gähren, dann wird er durch Tücher gepreßt, rasch aufgekocht, in Flaschen noch warm eingefüllt, diese werden luftdicht verschlossen und an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

Erdbeerfaft.

Recht reife Erdbeeren werden sehr sorgfältig ausgeklaubt, jede unreife wird entfernt. Ein schütteres Tuch oder eine Serviette wird an die vier Füße eines umgekehrten, auf einen Tisch gestellten Stuhles gebunden, unter das Tuch stellt man eine Schüssel und gibt lagenweise Erdbeeren gleich im Gewichte mit feingestoßenem Zucker auf das Tuch und läßt dies so durch 24 Stunden stehen, ohne auf die Erdbeeren zu drücken. Der ausgelaufene Saft wird in Fläschchen gefüllt, die Fläschchen werden im Wasserbad aufgekocht, noch heiß verkorkt, jedoch erst am nächsten Tage aus dem Wasser genommen. Es ist zu bemerken, daß die Salzlösung oder das Wasser mit Heu, worin die Fläschchen stehen, eben nur aufkochen darf, denn längeres Kochen würde dem Erdbeerfaft das Aroma nehmen. Rückstände wie die auf der Serviette zurückgebliebenen Erdbeeren können gemischt mit frischen Früchten zu Marmeladen verwendet werden.

Die feinsten Frucht säfte.

Will man den Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren bereiten, so zerdrückt man die rein ausgeklaubten Früchte, Ananasse, Reinette-Aepfel oder aromatische Birnen reibt man und zwar mit der Schale.

Nun bringt man in eine weithalsige Flasche, in welche man ein Glasrohr hineingibt, 2 Cent. hoch gestoßenen Zucker, dann 2 Cent. hoch Fruchtbrei, dann Zucker und wieder Fruchtbrei, bis die Flasche voll ist. Man setzt in die Flasche einen Kork, in welchem zwei Löcher gebohrt sind, in die enge Bohrung kommt das Glasrohr, es muß fest hineinpaffen (durch das Glasrohr muß die Luft bis auf den Boden der Flasche eindringen). Die Flasche wird nun an einem möglichst kühlen Ort aufbewahrt, unter 10 Grad C. soll die Temperatur immer sein. Täglich wird die Flasche gerüttelt. Nach drei Tagen kehrt man die Flasche um und läßt den Saft durch den Kork ablaufen, durch ein Sieb fließen und schließlich noch durch ein schütteres Tuch. Dann wird der Saft in einen Topf gegeben und unter beständigem Umrühren so lange am Feuer gelassen, bis er zu kochen anfängt — nicht kocht. Je kürzer der Saft am Feuer, desto feiner wird er. Noch heiß wird er durch Filtrirpapier in Flaschen gefüllt. Klar und sehr fein ist dieser Saft und nur etwas dick. Er eignet sich besonders zur

Bereitung von Gefrornem. Damit der Saft haltbarer wird, gibt man, wie schon gesagt wurde, vor dem Filtriren etwas heiß bereitete und dann erkaltete Salicylsäurelösung hinzu.

Gelée von unreifen Äpfeln.

Um jeden Apfel ist es schade, welcher vom Baume fällt und nicht aufgehoben wird, denn unreife Äpfel geben ein sehr gutes Gelée.

Wie die Äpfel unter dem Baume liegen, werden sie aufgeschnitten, mit der Schale zerschnitten, die Wurmstellen werden entfernt, gewaschen, in Säcke von starker schütterer Leinwand gethan und in Töpfen im Wasser gekocht. Wiebald die Äpfel weich sind, werden sie aus dem Wasser genommen und der Sack auf eine Schüssel gegeben, wo er bis nächsten Tag liegen bleibt. Nun kommt der Sack in eine Presse. (Man kann von einer Serviettenpresse sich leicht eine Obstpresse richten lassen, wenn man nur kleine Mengen Gelée bereitet.) Anfangs preßt man nur langsam, damit durch den Druck der Sack nicht springt.

Der ausgepreßte Saft wird mit jenem, welcher von selbst aus dem Sack geflossen ist, vermischt, gewogen, auf vier Gewichtstheile Saft drei Gewichtstheile Zucker gegeben, der Saft zum Feuer gebracht und unter öfterem Umrühren langsam kochen gelassen, bis eine Probe zeigt, daß die Masse stockt. Der Saft braucht nicht allzulange zu kochen und zwar bei verschiedenen Sorten verschieden lang, sowie auch die Farbe, welche hell und durchsichtig ist, von manchen Sorten Äpfel schön roth wird. Heiß füllt man den Saft in Gläser, Porzellschalen u. dgl. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man beim Einfüllen Rücksicht darauf nimmt, daß das Glas, die Schale oben weiter als beim Boden ist, wodurch sich das Gelée herausstürzen läßt.

Bei allen Gelées, wie bei Marmeladen ist ein langames Kochen und häufiges Umrühren zu empfehlen, denn alle Fruchtsäfte enthalten einen Körper, Pectin genannt, welcher die Eigenschaft besitzt, sich in Pectinsäure zu verwandeln, d. h. die Säfte dick und erstarrend zu machen, was durch langames Erhitzen befördert wird. Auch der Zucker wird, wenn nicht fleißig umgerührt wird, beim Boden braun, dies kann man bei dem klaren Saft des Gelée beobachten. Chemiker würden sagen: „Es bildet sich Caramel.“

Marmeladen oder Salsen.

Marmeladen, welche von verschiedenen Früchten und auch auf verschiedene Art bereitet werden können, sollen stets langsam zum Kochen gebracht werden und müssen fleißig umgerührt werden. Noch heiß werden sie in Gläser gebracht, welche man früher erwärmt; damit sie nicht springen, ist es rathsam, die Gläser mit den Marmeladen noch eine halbe Stunde im Wasserbade kochen zu lassen.

Will eine Marmelade nicht recht dick werden, so mische man

etwas Himbeerjast dazu, weil dieser besonders reich an Pectose ist, welche bewirkt, daß der Saft dick wird und beim Erkalten stockt. Chemiker würden sagen, „die Pectose bewirkt, daß das in jedem Fruchtjaste enthaltene Pectin sich in Pectinsäure verwandelt“.

Wir haben einmal von organischen Fermenten gesprochen, welche Gährung erzeugen, Wein, Bier, Alkohol werden dadurch erzeugt. Bäckerhefe ist organisches Ferment, Pectin aber ist chemisches Ferment. Ein kleines Beispiel von solchem Fermente sei uns hier erlaubt. In allen Mandeln ist ein chemisches Ferment enthalten, welches die Chemiker Emulsin nennen. In den Schalen der bitteren Mandeln ist Amygdalin. Sei es durch die Befeuchtung beim Rauen, sei es durch andere Zerreibung im feuchten Zustande, wie Emulsin und Amygdalin in Berührung kommen, entsteht sofort eine Art Gährung, aus welcher eines der stärksten Gifte, die Blausäure, hervorgeht. Das Emulsin bewirkt, daß die bittere Mandel sich in Zucker, bitteres Mandelöl und Blausäure spaltet.

Es ist höchst gefährlich, Kindern bittere Mandeln zu geben, nach Dr. Klenke sollen 6 Stück Mandeln bei einem Kinde schon üble Zufälle erzeugen können. 20 Stück sollen ein Hündchen tödten. Außer in bitteren Mandeln, ist Blausäure noch in vielen anderen Körpern, auch in Apfelförnern enthalten.

Süße Mandeln sind vollständig giftfrei, da sie wohl Emulsin, aber kein Amygdalin enthalten.

Alle eingekochten Früchte müssen öfters angesehen werden, ob sich nicht Schimmel bildet, was übrigens bei richtiger Bereitung selten geschieht, außer wenn das Obst überreif war, was zur Schimmelbildung beiträgt. Sollte sich Schimmel bilden, so überkoche man die Früchte leicht, nachdem man den Schimmel entfernt hat. Ein rundes, in Rum getauchtes Stück Papier auf die Oberfläche gelegt, schützt vor Schimmelbildung. Eine Lage Zimmt mit Zucker, oben, 2 Cent. hoch, schützt ebenfalls.

Vorsicht ist beim Herausnehmen nothwendig. Nie darf unmittelbar aus dem Glase die Marmelade zur Verwendung kommen, man nimmt mit einem ganz reinen Löffel soviel als man braucht, auf einen Teller und darf nie das etwa Gebliebte zurück ins Glas geben.

Stellen im Glase, die etwa beschmutzt wurden, müssen mit einem feuchten Tuche abgewischt werden.

Zu Marmeladen kocht man die geschälten und halbirtten Früchte im Gleichgewichte mit Zucker, oder man zerreibt und passirt die Früchte.

Zu unpassirten Ribiseln kocht man 2 Kilogr. Zucker bis zum 1. Grad und gibt dann $1\frac{1}{2}$ Kilogr. abgestreifte Beeren dazu, welche man so lange kochen läßt, bis sie stocken.

Bei Zwetschken, welche man geschält hat, rechnet man 1 Kilogr. Zucker auf 2 Kilogr. Früchte.

Bei vielen Früchten wird empfohlen, die Früchte mit dem Zucker über Nacht stehen zu lassen und dann zu kochen.

Zu gemischten Salzen nimmt man 1 Kilogr. Erdbeeren, 1 Kilogr. Himbeeren passirt mit 1 Kilogr. Kirschen, 1 Kilogr. Weichseln und 3 Kilogr. Zucker.

Zu Quittenkäse werden 8 Stück Quitten geschält, gerieben und durch ein Tuch gepreßt; 8 Stücke von gleicher Größe werden gekocht, abgeschält und gerieben. Nun kocht man den ausgepreßten Saft, die geriebenen Quitten und $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker unter fleißigem Umrühren, bis die Masse rauscht und eine schöne rothe Farbe hat. Dann wird sie in nasse Formen gedrückt, am zweiten Tage herausgestürzt, einige Zeit nachtrocknen gelassen und in Schachteln aufbewahrt.

Marillen-Marmelade. Die Marillen werden geschält, entsteint und im Gleichgewichte mit Zucker gekocht.

Ober: Man kocht die entsteinten Marillen, treibt sie durch ein Haarsieb und kocht sie dann mit Zucker ein.

Eine gute, wohlfeile Zwetschken-Marmelade erhält man, indem man Zwetschken ohne Flüssigkeit so lange kocht, bis sie so weich werden, daß man sie durch einen Seiber passiren kann (kein Blechseiber darf dazu genommen werden).

Nun nimmt man zu je 3 Kilogr. Zwetschken $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, läutert diesen mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig, gibt die Zwetschken hinein und läßt sie eine halbe Stunde auf schwachem Feuer kochen. Nach Belieben kann man zum ersten Kochen Quitten in feine Scheiben geschnitten, Zimmt, Nelken, Limonie oder Pomeranzenschale beifügen. Auch etwas Rum gibt einen angenehmen Geschmack.

Zu Powidl oder Zwetschenmus werden reife Zwetschken entsteint und dann unter beständigem Umrühren gekocht. Wenn man große Mengen bereitet, so geschieht das Kochen am besten im Freien, im blank geschauerten Eisenkessel.

Niemals soll ein Kupferkessel dazu verwendet werden.

Der Zwetschenmus spritzt stark beim Kochen. Wenn das Powidl fest genug ist, füllt man es nicht in Gläser, sondern in gut glasierte Töpfe oder Steinzeuggefäße.

Man streicht es oben gleich und gibt ein in Rum getauchtes Stück Papier darauf, oder man gießt etwas Rum auf die Oberfläche, oder man überstreut die Oberfläche etwa 2 Centimeter hoch mit Zimmt und Zucker.

Am wirksamsten ist aber Salicylsäure zu streuen.

Gibt man in den festgekochten Zwetschenmus Zimmt, Nelken, Limonie oder Pomeranzenschale und formt auf einem nassen Brettchen viereckige Ziegel daraus, so hat man Zwetschenkäse, welcher an einem warmen Orte nachtrocknen muß.

Erdbeer-Marmelade.

Die kleinen Kerne der Erdbeere würden der Marmelade einen bitteren Geschmack geben, deshalb zerdrückt man die Erdbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb und kocht sie dann im Gleichgewichte mit Zucker, welchem Limoniengeruch beigegeben ist. Man läßt sie nur sehr langsam aufkochen.

Hagebutten-Marmelade.

Die Hagebutten müssen aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen werden.

Dann werden die Hagebutten mit etwas Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und nun mit Zucker im Gleichgewichte aufgekocht.

Oder: man puzt die Hagebutten rein, gibt sie in einen Topf, wo man sie alle Tage umrührt bis sie weich werden. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb.

Nun wird auf je 1 Kilogr. Mark 1 Kilogr. Zucker nach kurzer Fäden Art geläutert, gießt den Zucker heiß über die Hagebutten und rührt diese nun durch eine Stunde. Auf diese Art erhalten sie eine schöne Farbe.

Die Mühe, welche die Bereitung der Hagebutten-Salze macht, lohnt sich reichlich durch die angenehme Beigabe, welche Hagebutten bei Saucen und als Zugabe bei Wild und Schweinefleisch liefern.

Citronen-Marmelade.

Man schält die gelbe Schale der Citrone vorsichtig ab und hackt sie fein.

Die weiße Schale entfernt man möglichst gut, da die weiße Schale einen stark bitteren Geschmack hat.

Nun kocht man das Citronenfleisch im Gleichgewichte mit verkleinerten Äpfeln, welche geschält sind. Reiben darf man die Äpfel nicht, da sie sonst schwarz werden. Die Schalen, das Citronenfleisch und die Äpfel werden nun mit 5 Gewichtstheilen Zucker zur Marmelade eingekocht.

Pomeranzen-Marmelade

wird ganz auf dieselbe Art gemacht.

Die im Handel vorkommende Citronen-Salze ist mit etwas gelber Farbe gefärbt und mit Citronenöl-Tinctur versetzt.

Die Pomeranzen-Marmelade ist mit etwas Carmin gefärbt und mit Orangenöl-Tinctur versetzt.

Ich rathe, die im Hause bereitete Salze nicht zu färben, und das Aroma durch die fein gehackte Schale zu gewinnen.

Heidelbeerjause.

Wenn die Beeren gut ausgeklaubt sind, werden sie gewaschen.

Man nimmt auf 2 Liter Beeren $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker und läßt dies unter beständigem Umrühren kochen, bis die Masse fest ist. Da sich Heidelbeeren sehr leicht anbrennen, muß man aber inmerwährend umrühren.

Sie halten sich zwei Jahre und darüber.

Simbeer-Marmelade Nr. 1.

Völlig reife Himbeeren werden durch ein Sieb von Pferdehaar getrieben und dann im Gleichgewichte mit Zucker einige Minuten langsam gekocht.

Die Salse wird so heiß als möglich in die Gläser gegeben. Damit diese nicht springen, hält man sie einige Minuten über die vom Herd abseits gestellte Marmelade, welche man fleißig umrührt.

Es soll sich auf jeder Marmelade eine Haut bilden, welche das Eingefottene vor dem Verderben schützt. Heiß eingefüllt bildet sich diese Haut.

Simbeer-Marmelade Nr. 2.

Oft sind Himbeerrückstände von Bereitung des Himbeersaftes im Hause, welche, mit frischen Himbeeren gemischt, sich gut zu Marmeladen verwenden lassen. Man verfährt dabei folgendermaßen:

Wie viel Saft von dem erübrigten Fruchtfleisch gewonnen wurde, soviel Wasser gießt man jetzt daran und rührt dies tüchtig durch, passirt es durch ein Haarsieb und mischt es mit gleichen Theilen frischen passirten Himbeeren. Nun gibt man auf je 1 Kilogr. solchen Fleisches $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker im Pulver und läßt es langsam unter fleißigem Umrühren zur gehörigen Dicke einkochen.

Ribisel-Marmelade Nr. 1.

Man kocht die Johannisbeeren etwas, wodurch sie sich besser passiren lassen.

Nun kann man sie in Zucker, welcher in einer kleinen Menge Wasser gesponnen wurde, kochen, bis die Salse gehörig dick ist.

Oder man gibt den Zucker im Pulver zu dem passirten Fruchtfleisch. Immer wird der Zucker im Gleichgewichte genommen.

Ribisel-Marmelade Nr. 2.

Von 1 Liter Ribisel werden ungefähr $\frac{1}{8}$ der schönsten Beeren ausgesucht.

Die übrigen werden aufgekocht, passirt, mit 1 Kilogr. Zucker weiter gekocht, bis sie anfangen dick zu werden.

Nun kommen die ausgesuchten Beeren dazu. Ein Aufkochen und die Marmelade wird in Gläser gefüllt.

Wohlfeile Kirichen-Marmelade.

Die Kirichen werden entsteint und mit der halben Gewichtsmenge Zucker eingekocht, bis sie die gehörige Dicke haben.

Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden von den Stielen gepflückt, wie die Ribisel im eigenen Saft gekocht, dann passirt und mit dem halben Gewichtstheil Zucker eingekocht.

Alle Früchte und Beeren können auf die hier geschilderten Arten zu Marmeladen gekocht werden.

Obst, ungekocht in Rum.

Erdbeeren werden sehr rein ausgelesen und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Erdbeeren mit $\frac{1}{4}$ Kilogr. fein gestoßenen Zucker, welchem ein Kaffeelöffel voll Salicylsäure beigemischt ist, in ein großes Einsudglas gegeben, $\frac{1}{2}$ Liter Rum daran gegossen und dieses gut verbunden in die Speisekammer gestellt. Nach einiger Zeit, wenn die Himbeeren reif sind, kommen davon $\frac{1}{4}$ Kilogr., auch sehr sorgfältig ausgeklaubt (jede nur etwas verdächtige Frucht muß entfernt werden) und $\frac{1}{4}$ Kilogr. gestoßenen Zucker zu den Erdbeeren, später gibt man dazu $\frac{1}{4}$ Kilogr. Kirichen und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Weichseln und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilogr. geschälte entfernte Marillen und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker, später $\frac{1}{4}$ Kilogr. Mirabellen und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Pfirsiche und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker. Der Rum soll reichlich die Früchte decken.

Man gibt dieses Rumobst gemischt zu anderem Compot, besonders zu gedünsteten Birnen oder Aepfeln.

Früchte in Rum für Herrenfrühstücke.

Von Reineclauden, die reif, aber noch fest sein müssen, schneidet man die Stiele etwas weg und legt sie in ein starkes Einsiedeglas. Pfirsiche, halbirt und geschält, kann man dazu mischen, oder jede Sorte für sich in ein Glas geben.

In ein Glas, welches zwei Liter hält, gibt man ein $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßenen Zucker und füllt das Glas mit gutem Rum voll.

Verbunden wird das Glas im Wasserbade durch 20 Minuten gekocht.

Bei Herrenfrühstücken wird das Obst mit dem Rum in kleinen Gläsern servirt.

Zwetschken in Essig.

Diese müssen recht weich sein und vorsichtig mit den Stielen vom Baume abgenommen werden.

Die Stiele werden beschnitten, die Zwetschken werden in ein Porzellan-Geschirr gegeben.

Auf 2 Kilogr. Zwetschen kocht man 1 Kilogr. Zucker, 8 Gramm Zimmt und 4 Gramm Gewürznelken mit 1 Liter Essig auf und gießt dies kochend über die Zwetschen und deckt sie zu.

Am anderen Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder kochend über die Früchte.

Am dritten Tage kocht man die Zwetschen mit dem Essig durch 5 Minuten.

Nun nimmt man mit einem Löffel die Zwetschen aus dem Essig, welchen man noch einige Zeit fortkochen läßt und dann heiß über die Früchte gießt. Auf diese Art halten sie sich Jahre lang.

Kirschen in Essig.

Man kerne weiße Herzkirschen aus, koche auf je 1 Kilogr. Kirschen $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker in 2 Deciliter Essig. Ganz fein geschnittene Streifen einer Citrone gibt man dann dazu und kocht die Masse einige Male auf. Nun gibt man die Kirschen hinein, läßt sie kochen bis sie weich werden und füllt sie nun in Gläser.

Solche Kirschen eignen sich als Compot zu Braten.

Aufbewahren der Früchte in Glycerin.

So wie man Früchte in Alkohol conserviren kann, ebenso kann man dies auch in Glycerin.

Man verwendet dazu ein völlig farb- und geruchloses Glycerin, wie es jetzt im Handel vorkommt.

Würde man das Glycerin in freier ursprünglicher Dickflüssigkeit verwenden, dann wäre die Wirkung genau dieselbe, als wenn man Früchte in zu starken Alkohol einlegt; nämlich Geschmack, Aroma, Saft, dies Alles wird von zu starkem Alkohol an sich gezogen, es bleibt in einem zwar sehr guten Saft, nur eine lederartig zusammengechrumpfte Frucht.

Um bei Früchten dem gleichen Vorgange bei Conservirung in Glycerin vorzubeugen, wässert man das Glycerin, und zwar nimmt man 4 Theile Wasser und den fünften Theil Glycerin.

Die darin aufbewahrten Früchte bleiben so wohlerhalten, als jene, die in Alkohol aufbewahrt sind, und schmecken ähnlich den in Zuckerlösung eingemachten Früchten, weil das Glycerin einen süßen Geschmack hat.

Aufbewahren der Früchte in Alkohol.

Wie schon erwähnt, schrumpfen Früchte, welche man in zu starken Alkohol einlegt, lederartig zusammen, während Alles, was die Frucht Gutes hatte, in den Alkohol übergegangen ist.

Der gewöhnliche Branntwein, welcher 22—25 Percent reinen Alkohol enthält, ist zum Aufbewahren von Früchten noch zu stark.

Man braucht dazu höchstens 20 Percent wirklichen Alkohol.

Nun bekommt man zwar im Handel Branntwein in allen Stärken, allein die schwächeren Sorten haben den höchst widerrwärtigen Fuselgeruch, welcher jede Frucht ordinär scheinen ließe.

Um das zu vermeiden, kaufe man 80 Percent Weingeist und verdünne diesen entsprechend mit Wasser und lege dann die Früchte ein.

Früchte ohne Kochen conservirt.

Die Wirkung der Salicylsäure ist eine außerordentlich große, so bleibt Bier mit einem Zusatz von 0.8 Gramm per Liter durch 14 Tage gut, während es sonst, offen stehend, schon nach 3 Tagen mit einer Pilzdecke sich überzieht. Milch, welcher 0.4 Gramm Salicylsäure per Liter zugesetzt wurde, und welche bei 18 Grad Cels. im offenen Gefäß stehen blieb, gerann 36 Stunden später als Milch, welche neben ihr ohne Zusatz von Salicylsäure gestanden ist. So erzählt uns Wilhelm Hedenast.

Hausner empfiehlt 10 Gramm Salicylsäure in 1 Liter Wasser zu kochen, die Krystalle durch ruhiges Stehen des Topfes zu Boden fallen zu lassen, und mit dem klar abgegoßenen Wasser Zucker zu kochen und über roh in Gläser geschichtete Früchte zu gießen, wodurch sie frisch und wohl erhalten bleiben. Will man Dunstobst bereiten, so kocht man nur wenig Zucker in diesem Wasser. Will man eingemachte Früchte darstellen, so wird der Zucker dick eingekocht über die Früchte gegossen. Selbstverständlich muß die Zuckerlösung die Früchte vollständig decken.

Da Salicylsäure sich im Wasser nur zum 300. Theile auflöst, im Alkohol aber löslicher ist, habe ich zu gekochten und rohen Früchten, dort wo der Geschmack Rum verträgt, in diesem die Salicylsäure aufgelöst. Die Auflösung gelang nicht vollständig, die Wirkung aber war eine sehr gute, bei allen Arten Obst und Gemüsen. Zu letzteren wurde die Salicylsäure natürlich in Wasser gelöst.

Nur bei Salzgurken mißlang mein Versuch mit Salicylsäure diese dauernd zu conserviren, bessere Erfolge erzielte ich da mit Eisen, wovon an anderer Stelle die Rede ist.

Verzuckern von Früchten.

Äpfel und Birnen, in Spalten geschnitten, Pomeranzen- und Simonien-schalen.

Man nimmt Zucker im Gleichgewichte, gibt ihn in ein Geschirr, stellt dieses in ein Wasserbad und erwärmt den Zucker auf 80 Grade. Nun fügt man etwas (sehr wenig) heißes Wasser bei, und rührt längere Zeit tüchtig, so daß sich der Zucker auflöst. Die Früchte werden nun auf einen mit Drahtnetz überzogenen Ring gelegt, in die Zuckerlösung gehalten, herausgehoben, abtropfen gelassen und auf Glasplatten gelegt.

Saftreiche Früchte, als Scheiben von Orangen, Pfirsiche, legt man in die Zuckerlösung, wenn diese 50 Grade erlangt hat, weil, in heiße Zuckerlösung gegeben, der Saft ausfließen würde. Man trocknet diese Früchte im Rohr nach.

Gelées.

Zur Verzierung.

Gelées, welche eine durchsichtige Farbe haben, bereitet man, indem man die Früchte nur abwischt aber nicht schält, weil in der Schale das meiste Aroma liegt, sie in Stücke schneidet und mit Wasser oben nur bedeckt, kocht. Dann wird der Saft zuerst durch ein Sieb, dann durch schütteres Tuch geseiht.

Zu 1 Liter solchen Saftes gibt man 1 Kilogr. in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gesponnenen Zucker, gibt den Saft hinein und läßt ihn kochen, bis eine Probe zeigt, daß die Masse erstarrt.

So bereitet man

Apfel-Gelée

und

Quitten-Gelée.

Bei diesen ist zu bemerken, daß das Gelée meist erst in einigen Tagen fest wird.

Die Probe ist, wenn ein Tropfen auf einen Teller gegeben steht.

14 Stück Quitten geben ungefähr 1 Liter Saft.

Birnen-Gelée

ist schwer zu erhalten, da die Birnen nur wenig jenen Stoff enthalten, welcher das Stocken bewirkt. Birnen enthalten keinen Pectin.

Um Birnen zum Stocken zu bringen, mischt man etwas Apfelsaft dazu. Besser noch den Saft weißer Ribiseln.

Citronen-Gelée

ist eigentlich Apfeligelée, zu welchem die Äpfel mit Citronenschale gekocht wurden, sodann wird der Apfelsaft vor dem Seihen durch das Tuch mit Citronensaft versetzt.

7 Stück Citronen geben ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Saft und genügen reichlich für 1 Liter Apfelsaft.

Pomeranzen-Gelée.

Dieses wird wie das Borige bereitet, es genügen 3 Stück Pomeranzen für 1 Liter Apfelsaft.

Selbstverständlich muß sowohl von der Citronen- als auch von der Pomeranzenschale mit einem feinen, scharfen Messer alles Weiße sorgsam entfernt werden. Mit dem Weißen gekocht, wäre das Gelée

ungenießbar durch den bitteren Geschmack, welchen es dadurch bekommen würde.

Erdbeer-Gelée.

Zu diesem muß der Erdbeersaft genommen werden, ohne daß die Erdbeeren gekocht haben, sie würden durch Kochen das Aroma verlieren.

Erdbeersaft gibt ebenso wie Brinensaft kein Gelée von genügender Beschaffenheit, es muß mit Ribiselsaft zum 4. Theil versetzt werden. Der Saft wird im Gleichgewichte mit Zucker in Pulver gemischt zum Feuer gegeben, möglichst kurz gekocht, doch langsam aufkochen gelassen.

Ribisel-Gelée

und

Himbeer-Gelée.

Diese Säfte lassen sich am besten zu Gelée verarbeiten.

Um sie recht aromatisch zu erhalten, gibt man den Zucker in Pulver dazu, im Gleichgewichte, und kocht sie nur kurz.

Pfirsich-Gelée.

Der Saft von ausgepreßten Pfirsichen wird mit $\frac{1}{4}$ seines Gewichtes Apfelsaft gemischt.

Mit den Äpfeln zu 1 Liter Saft kocht man auch 5 bis 6 Stück bittere Mandeln mit der Schale ohne Wasser und mit Zucker im Gleichgewichte wird dieses liebliche Gelée bereitet.

Alteres Recept für Ribisel-Gelée.

Man quetscht rothe Johannisbeeren etwas, kocht sie in einem irdenen Casserol, dann seigt man den Saft durch ein Tuch.

Zucker im Gleichgewichte mit dem Saft, welchen man auch messen kann, gibt man in ein Casserol und rührt ihn mit einem Silberlöffel, bis er sich ballt, gießt nun den Saft dazu; der Zucker bildet sich zu kleinen Stückchen, welche jedoch sehr bald verkochen.

Man kocht das Gelée noch 10 Minuten, wobei man es rein abschäumt und füllt es dann wie jedes Gelée noch warm in Gläser.

Alteres Recept für Himbeer-Gelée.

2 bis 3 Liter Himbeer werden in einen gut glasirten Topf gegeben und dieser mit einem schütterten Tuche verbunden, dann stellt man den Topf in einen Kessel mit siedendem Wasser und läßt denselben eine Viertelstunde kochen.

Nun läßt man den Saft durch ein Tuch ablaufen, wieder kochen und ablaufen, bis kein Saft mehr abläuft.

Zu $\frac{1}{2}$ Liter solchen Saftes nehme man 36 Deßl Zucker in Pulver und kocht ihn, bis eine Probe das Stocken zeigt.

Aprikosen-Gelée.

Man kocht 1 Kilogr. Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gibt 1 Kilogr. entsteinte, nicht sehr reife Aprikosen hinein, läßt sie einige Minuten kochen, wendet sie um, und wenn sie durchsichtig sind, gibt man sie auf ein Sieb, wobei man sie vorsichtig mit einem Silberlöffel aus dem Saft hebt.

Den Saft füllt man sofort in Gläser, wo er stockt. Die Aprikosen trocknet man bei etwa 40 Grad Wärme im Backofen oder Bratrohr und verwahrt sie in Schachteln.

Kirschen-Gelée und Weichsel-Gelée.

Der ausgepreßte Saft muß mit dem vierten Theil Ribiselsaft zum Geliren gebracht werden, man nimmt süße schwarze Kirschen.

Zum Weichselsaft die sogenannten Amarellen, bittere Weichseln. Zum Weichselgelée wird Zucker im Gleichgewichte, ja auch darüber genommen.

Zum Kirschengelée genügen drei Gewichttheile Zucker auf vier Gewichttheile Saft.

Weintrauben-Gelée.

Man beert die Trauben ab und preßt den Saft aus, seigt diesen durch ein Tuch und kocht auf einen Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit nur ganz wenig Wasser, bis er Fäden zieht, gießt dann den Saft hinein und läßt ihn kochen bis zur Probe.

Traubensaft ist gleich dem Birnen- und Erdbeersaft schwer zum Geliren zu bringen. Hier erfolgt das Stocken durch den Zucker.

Bereitung der Gelatine.

Keine Gelatine kommt im Handel nur zu hohen Preisen vor.

Man kann sich dieselbe auf mehrfache Art selbst bereiten. Feiner weißer Leim, sogenannter Vergolderleim, wird in Wasser gelegt, welchem 1 Zehntheil Essig beigegeben ist. Man läßt den Leim durch eine Stunde darinnen liegen, gibt frisches Essigwasser darauf und wechselt so lange, bis die Leimtaseln aufgequollen und fast farblos sind. Man kann sie nun gleich, im warmen Wasser aufgelöst, verwenden. Will man diese Gelatine aufbewahren, so streut man Salicylsäure darüber und trocknet sie an der warmen Luft oder im kühlen Rohre des Herdes.

Ferner kann man Gelatine bereiten, indem man Kalbsfüße verkleinert, von den Beinen löst, in ein Tuch bindet, dasselbe in einen Topf unter Wasser gibt und fortkochen läßt, so lange, bis das Wasser ziemlich eingekocht ist.

Sollte das Wasser, das heißt der aus den Füßen gekochte Leim nicht vollständig klar sein, so gießt man ihn durch eine gespannte Serviette in flache Schüsseln, wo er später erkaltet und stockt. Damit das Stocken nicht zu früh eintritt, muß man dieses Filtriren in nächster Nähe des Herdes vornehmen.

Aufbewahren von Pomeranzenschalen.

Diese werden meistens weggeworfen und sind doch eine angenehme, wohlfeile Würze.

Man schneidet mit einem scharfen Messer alles Weiße von den Schalen weg, schneidet dann die Schalen mit dem Schneidmesser recht fein, gibt auf je eine Apfelsine zwei starke Eßlöffel Zucker, mischt Zucker und Schale, gibt sie in Gläschen und verbindet sie fest.

Essig.

In Wien bekommt man im Handel einen Essig-Apparat, mit welchem man auf folgende Art Essig bereiten kann.

Die kleinste Gattung kostet 6 fl. und erzeugt täglich $\frac{1}{2}$ Liter Essig.

Der Apparat ist eigentlich ein Holzkübel mit feinen Holzkohlen gefüllt. Auf diese Kohlen wird nun täglich eine bestimmte Menge einer Flüssigkeit gegossen, bestehend aus 11 Theilen Wasser und 1 Theil reinem unverfälschten 40gradigen Kornspiritus, welche oben aufgegossen wird und unten in einer Rinne als guter, ja vorzüglicher Essig abfließt.

Das Aufgießen erfordert eine besondere Aufmerksamkeit, deshalb soll die Hausfrau den Apparat selbst betreuen und es ist am zweckmäßigsten, denselben in einem eigenen Kasten im Schlafzimmer stehen zu haben, da 15 bis 16 Grad R. die Temperatur ist, in welcher der Apparat stehen soll.

Dieser Essig ist von den Aerzten als der gesündeste empfohlen worden. Das Merkwürdige dabei ist, daß die Kohlen nur alle 15 Jahre gewechselt zu werden brauchen.

Ich kenne einen solchen Apparat, welcher nun schon 12 Jahre mit denselben Kohlen, denselben guten Essig täglich liefert.

Ein genaues, regelmäßiges Aufgießen, echter Kornspiritus und Wärme von 15 bis 16 Grade sind die Erfordernisse bei dieser Essigerzeugung.

Wohlfeiler Essig.

Eine Tonne, worin Wein oder Essig gewesen ist, stellt man an einen warmen Ort, z. B. im Sommer auf den Boden, und füllt sie zur Hälfte mit Wasser. In diese Tonne gibt man nun alle Obstabfälle und verschließt sie mit einem passenden Deckel. Von Zeit zu Zeit kostet man das Wasser, ob es Essigsäure enthält. Wenn es genug

sauer ist, gibt man die oben angelegte Gähre weg, füllt die Flüssigkeit durch ein Tuch und Trichter in Flaschen, welche man gut verkorkt, durch acht Tage an der Sonne stehen läßt.

In das Faß gibt man nun wieder Wasser und wirft alle Obst-
abfälle, Schalen und Krengenhäute hinein und erhält fort und fort einen guten Essig.

Kräuter-Essig.

Norddeutsche Art.

Einen ausgezeichneten aromatischen Essig erhält man durch ein Gemisch von Rosmarinblättern, Estragon, Melisse, Salbei, Basilikum, Lavendelblüthe, Kofambollenstückchen, grobgeschnittene Citronen und Pomeranzenschalen, wenn diese mit starkem Weinessig übergossen werden, dann kommt Pfeffer, Zimmt und Muskatblüthe dazu und wird das Gefäß zwei bis drei Wochen den Einwirkungen der Sonnenstrahlen ausgesetzt.

Nach dieser Zeit filtrirt man den Essig, gießt ihn in kleine Flaschen, welche man gut verkorkt im Keller aufbewahrt.

Gewürz-Essig.

Zu 3 Eiter Weinessig gibt man 1 Stück geschälte Zwiebel, 12 geschälte Schalotten, etwas Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, die Schalen einer Citrone, von welcher das Weiße sehr sorgfältig entfernt sein soll, 2 Lorbeerblätter, etwas Basilikum, etwas Dill, 6 Gewürznelken, 30 Pfefferkörner, 2 Hände Bertramblätter, 1 Hand voll Wermuth-
kraut, ein Büschel Petersilie, etwas Körbelkraut.

Die Flasche wird an 2 Monate in die Sonne gestellt, nach dieser Zeit der Essig abgeseiht, durch einen Filzsaß filtrirt in kleinen Flaschen aufbewahrt.

Himbeer-Essig.

Eine Flasche wird zur Hälfte mit Himbeeren angefüllt, mit gutem Weinessig vollgegoßen, durch drei Wochen den Sonnenstrahlen ausgesetzt, dann geseiht, in kleine Flaschen eingefüllt, gut verkorkt aufbewahrt.

Um den Zutritt der Luft fern zu halten, kann man oben in die Flasche feines Tafelöl gießen.

Estragon- oder Bertram-Essig.

Die Flasche wird halbvoll mit von den Stielen gepflücktem Bertram gefüllt, mit gutem Weinessig vollgegoßen, drei Wochen in der Sonne stehen gelassen, ferner so wie der Himbeereßig aufbewahrt.